



Universidade de Brasília

DEPARTAMENTO DE DESIGN

Gabriela Maciel Machado de Carvalho

COMIDAS DE FESTA JUNINA

BRASÍLIA, DISTRITO FEDERAL
2018



Universidade de Brasília

GABRIELA MACIEL MACHADO DE CARVALHO

COMIDAS DE FESTA JUNINA

Orientador: Dr. Rogério José Câmara

Brasília, Distrito Federal
2018

SUMÁRIO

RESUMO	5
ABSTRACT	7
INTRODUÇÃO	9
DESENVOLVIMENTO	10
Pesquisa e significação de comida	10
Definição do Problema	11
A busca por soluções e a delimitação do tema	12
O FORMATO	14
Wireframe	14
MARCA	15
Brainstorming	15
Rascunho da Marca	16
LAYOUT DA PÁGINA	18
ILUSTRAÇÃO	19
TIPOGRAFIA	21
PALETA DE CORES	22
TELAS FINAIS	23
CONCLUSÃO	28
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	29

RESUMO

As tradições envolvendo a alimentação e sua forma de preparo precisam ser preservadas, por dizer muito sobre os hábitos, cultura de um povo. Conhecer sobre os alimentos e sobre seus preparos é a melhor forma de fazer uma escolha consciente sobre o que se come, o que envolve aspectos relativos à saúde. Este projeto envolveu um levantamento de informações acerca da cultura alimentar da festa junina, o que resultou num site interativo no qual são apresentadas as principais comidas típicas da festa, representando seus contextos culturais, geográficos, históricos e gastronômicos. Enfatizaram-se as tradições culinárias presentes no Distrito Federal, oriundas de outros estados do Brasil e aqui mescladas e perpetuadas até a atualidade.

Palavras chave: Culinária brasileira, Festa Junina, Cultura, Infografia, Comidas típicas.

ABSTRACT

The traditions surrounding nourishment and the way it's prepared need to be preserved, due to saying much about the habits and culture the culture of a population. Knowing about the foods and its making is the best way of making a conscious choice on what you eat, which implicates aspects related to health. This project involved a inquiry of informations regarding the food culture of the *Festa Junina*, which resulted on a interactive website presenting festivity's the main dishes and its cultural, geographical, historical and gastronomic contexts. The culinary traditions present on Distrito Federal, that came from other Brazil's states and here were merged to this day, were emphasized.

Key words: Brazil's culinary, Festa Junina, Culture, Infographics, Typical cuisine.

INTRODUÇÃO

As festas juninas constituem alguns dos eventos brasileiros que mais expressam a cultura do país. Sejam as festas tradicionais do Nordeste, ou as prematuras festas começando em maio, as celebrações são costume por todo o Brasil e aguardadas o ano inteiro. E para muitas pessoas, a primeira coisa que se pensa ao falar da festa junina é nos saborosos pratos das festas.

Observar esses pratos não só possibilita entender um pouco mais sobre as festividades, como entender as pessoas envolvidas e os costumes brasileiros. Empenha-se neste trabalho buscar um pouco da compreensão sobre os fatores as comidas de festa junina.

A maior parte desses alimentos tem uma história extensa e intimamente ligada com a história da formação do Brasil e da sua população. Ingredientes nativos, como a mandioca e o amendoim, ingredientes que vieram de outras partes do mundo, como o açúcar e a canela, e formas de cozinhar de povos muito diferentes se mesclaram e originaram a culinária brasileira, e por consequência os diversos pratos juninos.

O projeto a seguir visou apresentar alguns dos componentes de cunho histórico, cultural e gastronômico mais importantes acerca das comidas de festa junina, de forma que possam ser acessados por qualquer um com curiosidade sobre o tema e de forma que interesse o usuário a cozinhar os pratos.

DESENVOLVIMENTO

Pesquisa e significação de comida

Inicialmente, procurou-se compreender a nossa relação com a alimentação. Antes de tudo o alimento nos surge como fonte essencial de sustento, entretanto, definir a comida apenas como um aspecto biológico da necessidade de sobrevivência humana seria algo demasiado simples e quem sabe errôneo.

“Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza.” - Montanari, 2008 explica em Comida como Cultura.

Segundo o autor, as ações de produzir, preparar e consumir alimentos envolvem muito mais do que os atos em si, mas escolhas individuais e coletivas, processos e rituais definidos pela cultura. Hoje, mais do que comer para sobreviver, comemos pelo sabor, pelos significados que damos à comida, pela rotina, pelas datas comemorativas, pelos aspectos religiosos e familiares, pelas memórias afetivas e vários outros motivos.

Assim criamos uma relação íntima e pessoal com o alimento que vai além da pura necessidade. Inclusive usamos a comida como uma forma de identidade, nos definimos pelo que comemos e conhecemos o outro pelo que come.

“A alimentação é uma necessidade biológica, uma condição para sobrevivência dos seres humanos e dos animais. No entanto, as práticas alimentares e os hábitos que estão relacionados ao ato de comer são fenômenos socioculturais historicamente construídos pela humanidade e, que variam conforme a cultura, condições geográficas, convenções sociais e acúmulos de experiências. Os hábitos alimentares, enquanto aspecto cultural podem revelar identidades e costumes presentes no cotidiano social demarcado no tempo e no espaço”.
Barbosa

O que se come, como se come e como é preparada a comida revela muito sobre os indivíduos e sobre suas culturas e rotinas. Seja entre pessoas de países ou regiões diferentes, entre onívoros e vegetarianos, entre pessoas com dietas mais ou menos rigorosas ou entre pessoas com rendas distintas, quando há uma troca de suas experiências culinárias, pode ser comunicado sobre cada um o que outras linguagens teriam dificuldade em comunicar.

Definição do Problema

A partir das revoluções industriais, da globalização e crescimento acelerado dos meios urbanos, o modo de vida humano foi alterado, assim como, modificaram-se os hábitos alimentares das pessoas. A rotina de trabalho e o deslocamento até o mesmo se torna progressivamente extenso, sobrando pouco tempo para se dedicar ao preparo e à cuidadosa escolha dos alimentos.

A escolha do que se come tem sido comprometida pela alta disponibilidade de produtos industrializados, e pelo modo como são comercializados tais produtos. Rótulos que prometem vitaminas e minerais, que garantem a ausência de gorduras trans, gorduras saturadas e colesterol, esquivando-se de qualquer culpa por doenças causadas por má alimentação.

No livro **Em Defesa da Comida**, Michael Pollan explica como passamos a nos referir aos nutrientes em vez de falar da comida em si, trocamos carnes por proteínas e colesterol, batatas e pão por carboidratos, e dessa forma os verdadeiros responsáveis pela enfermidade ou saúde de uma população eram essas substâncias impalpáveis e não o alimento em si.

“Ao fazer isso, o relatório de 1982 da Academia Nacional de Ciências ajudou a codificar a nova língua alimentar oficial, a que todos ainda falamos. A indústria e a mídia logo seguiram o exemplo, e termos como poliinsaturado, colesterol, monoinsaturado, carboidrato, fibra, polifenóis, aminoácidos, flavonóis, carotenóides, antioxidantes, probióticos e fitoquímicos logo colonizaram grande parte do espaço cultural previamente ocupado pelo material tangível antes conhecido como comida.” Pollan, 2008

Pollan exemplifica o caso dos Estados Unidos em que os interesses de pecuaristas pesaram contra a divulgação de declarações acerca de doenças relacionadas à dieta rica em alimentos de origem animal. As declarações foram reformuladas para aconselhar a população a cortar gorduras saturadas da alimentação, e esse tipo de linguagem se perpetua até os dias de hoje.

Além da linguagem centrada nos ingredientes, a industrialização permitiu que ingredientes e pratos de outras culturas se fizessem presentes nos nossos supermercados, restaurantes e repertórios. Assim como sabores e fontes de nutrientes de outros lugares do mundo agora tem uma disponibilidade muito

maior, também torna-se muito mais fácil trocar comidas regionais por opções estrangeiras menos saudáveis e

“Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares imagens, pelas viagens internacionais, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas – de tempos, lugares, histórias e tradições específicos, e parecem “flutuar livremente”. Somos confrontados por uma gama de diferentes identidades (cada qual nos fazendo apelos, ou melhor, fazendo apelos a diferentes partes de nós), dentre as quais parece possível fazer uma escolha”. Hall, 2006

Tudo isso vem gerando uma tendência à padronização do paladar, acostuma-se a comer uma variedade pequena de alimentos e geralmente em detrimento do que se produz localmente.

A busca por soluções e a delimitação do tema

Já existem no âmbito mundial propostas e iniciativas que buscam maneiras de estimular tipos de alimentação mais saudáveis e de conscientizar sobre os males do consumo de produtos industrializados, entre elas o movimento do *Slow Food*.

O *Slow Food* é uma associação sem fins lucrativos fundada pelo italiano Carlo Petrini em 1986. Busca o prazer da alimentação aliado à preservação de alimentos e técnicas de produção tradicionais ameaçados pelo avanço do fast food e de práticas agropecuárias e industriais massificados e nocivos à saúde populacional e do meio ambiente.

“Comer é fundamental para viver. A forma como nos alimentamos tem profunda influência no que nos rodeia - na paisagem, na biodiversidade da terra e nas suas tradições. Para um verdadeiro gastrônomo é impossível ignorar as fortes relações entre prato e planeta. Além disso, melhorar a qualidade da nossa alimentação e arranjar tempo para a saborear, é uma forma simples de tornar o nosso cotidiano mais prazeroso.[...] O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores”. Manifesto do Movimento *Slow Food*.

Dentre os princípios preconizados pelo *Slow Food*, dois foram favorecidos nesse projeto como possíveis soluções à questão dos hábitos alimentares nocivos presentes no meio urbano. Seriam eles a busca por resgatar e preservar tradições locais de cultura alimentar e facilitar o acesso populacional à informação acerca dessas práticas.

Aliado a esses elementos de busca por práticas culturais tradicionais da culinária brasileira e de disponibilização desse conteúdo, surge também o elemento da festa. A festa torna-se relevante por poder trazer um componente lúdico, e por trazer uma ideia de segurança alimentar.

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, conceitua a segurança alimentar:

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. CONSEA, 2004.

Segundo Gabriele Cornelli, a festa manifesta-se afirmando e pondo em prática o conceito de segurança alimentar, por garantir não só a presença de comida mas a sua demasia.

“O exemplo mais clássico e prosaico é talvez o do bolo de aniversário: o imperativo categórico do bolo de aniversário [...] é que deve ser enorme e deve sobrar muito. E isso é exatamente segurança alimentar, ou seja, a festa celebra a abundância. Trabalha-se simbolicamente a utopia da abundância: está sempre faltando comida, a luta da segurança alimentar é uma luta cotidiana, mas – é como se o bolo dissesse – não hoje: hoje vai ser abundante, hoje vai haver muita coisa, muito mais do que o necessário”. Cornelli, 2007.

Como o exemplo do bolo de aniversário apresentado por Cornelli, as festas juninas exprimem fartura no contexto brasileiro. A comida alimenta, a fogueira aquece, as músicas, as brincadeiras e as danças divertem. São reafirmados valores que não devem ser deixados mesmo em momentos de crise.

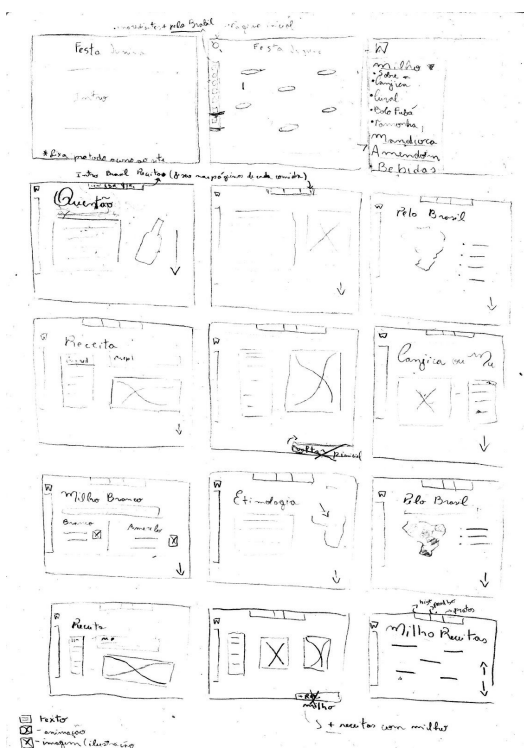
O FORMATO

Existiam algumas possibilidades gráficas como opções para representar um conteúdo envolvendo histórias e preparos de alimentos de festas juninas. Por meio de uma mídia digital há uma maior flexibilidade para apresentar informações visuais de naturezas distintas. Como o projeto inclui mostrar as receitas dos pratos, demonstrações audiovisuais como vídeos ou animações exemplificam melhor do que mídias estáticas certos processos.

Além disso a intenção do projeto é o fácil acesso à informações das comidas, para que qualquer um possa conhecer sobre as comidas, como são preparadas e quiçá executar a receita. Fosse o projeto executado em mídia impressa, sua obtenção seria mais árdua pelo encarecimento da impressão e distribuição. Um website atende os quesitos de fácil disseminação e aquisição e flexibilidade do suporte.

Wireframe

Para melhor visualizar a navegação do site, assim como organizar as informações adequadamente, foram feitos *wireframes* para o projeto.



Este processo permitiu uma melhor compreensão do mapa do site, seus elementos, sua navegação, e do que era preciso aperfeiçoar. O *wireframe* auxiliou a discernir também o que era necessário para o projeto, a quantidade de ilustrações, páginas, entre outros.

MARCA

No Brasil o milho se insere no contexto da Festa Junina, de forma a moldá-la e dela tornar-se um elemento inerente. O que antes era uma coincidência das datas da festa de tradição europeia e da colheita do milho, transformou o grão em um ícone central na identidade da festa no Brasil.

“A convergência e fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa levaram ao brasileiro o "complexo" alimentar do milho que a industrialização tornou permanente. Junho, mês de São João, é mês do milho, festivo, sonoro, inesquecível, da humilde pipoca ao bolo artístico”. - Luís da Câmara Cascudo.



Muito elementos da festa, da decoração às vestimentas, buscam inspiração no milho.

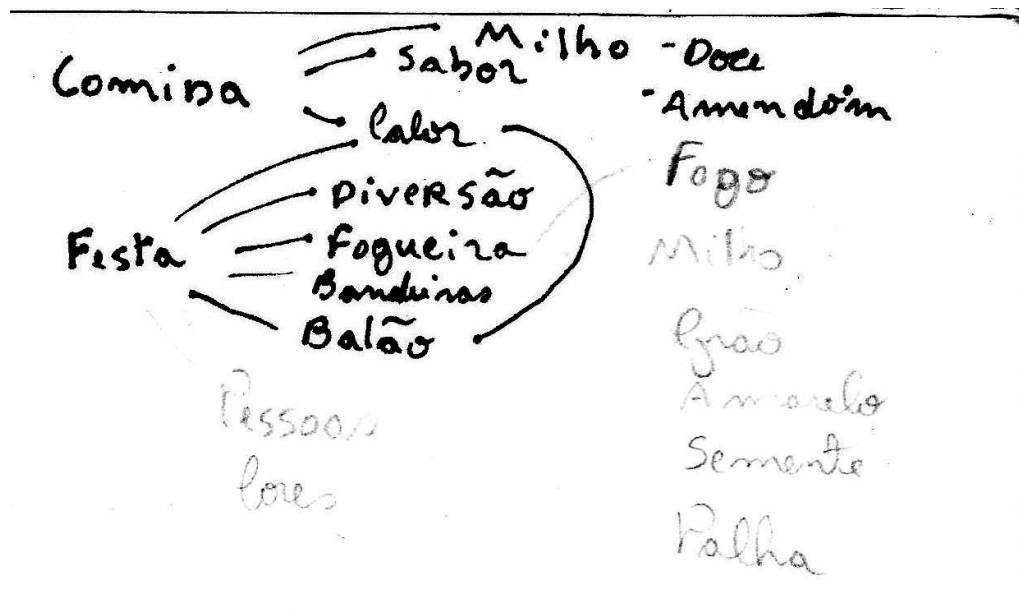
Decidiu-se da mesma forma ter o milho em evidência durante todo o projeto, como nas cores, na hierarquia das páginas e especialmente na marca.

Brainstorming

Além do milho, foram escolhidos alguns conceitos principais que deveriam ser passados pela marca para iniciar o processo de brainstorming e primeiros rascunhos da marca.

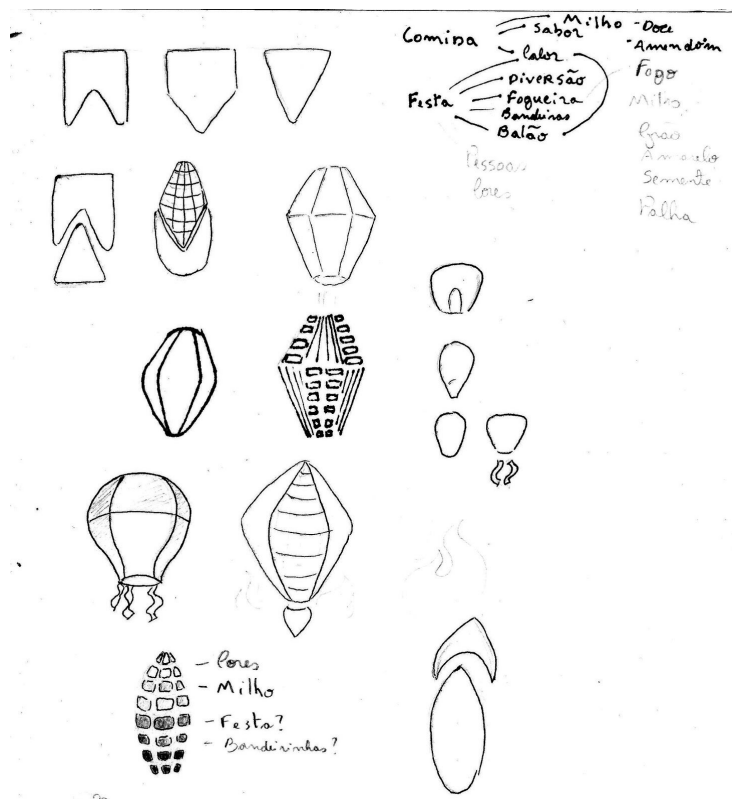
As ideias foram primeiramente inspiradas por componentes marcantes da festa como músicas, elementos decorativos e brincadeiras. Houve porém um foco

maior nas noções mais remetidas pelas comidas. Assim essa etapa trouxe termos como sabor, calor, balão, baião, bandeirinhas, xote, diversão e outros.



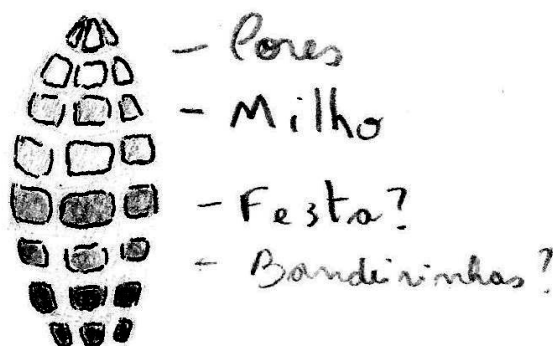
Rascunho da Marca

Tendo esses conceitos em mente, foi facilitado o processo de idealizar representações visuais para o site. O calor, representado tanto na fogueira e no balão quanto nas comidas, a diversão e o milho foram fundamentais para guiar essa etapa.

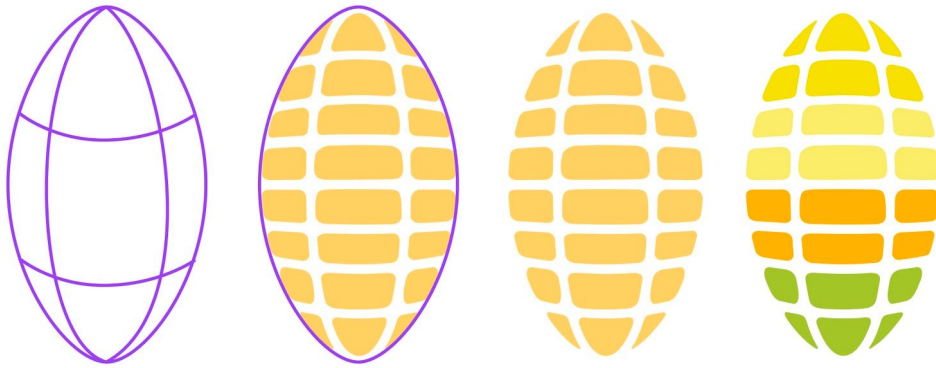


O **Sabugo** e seu símbolo vem da tentativa de unir ao máximo esses elementos. Podendo ser visto como o eixo central do milho, o sabugo, também chamado de carolo, remete a essa ideia de origem, de onde vem o grão, muito trabalhada no conteúdo no site. Além de passar a sensação de comida terminada, de fome saciada, esse excedente do milho também é usado para adornos em festas juninas e brinquedos.

Visualmente buscou-se que o formato remetesse também aos balões de São João, que atualmente são majoritariamente decorativos, sem risco de graves incêndios, mas ainda trazem a imagem de calor.



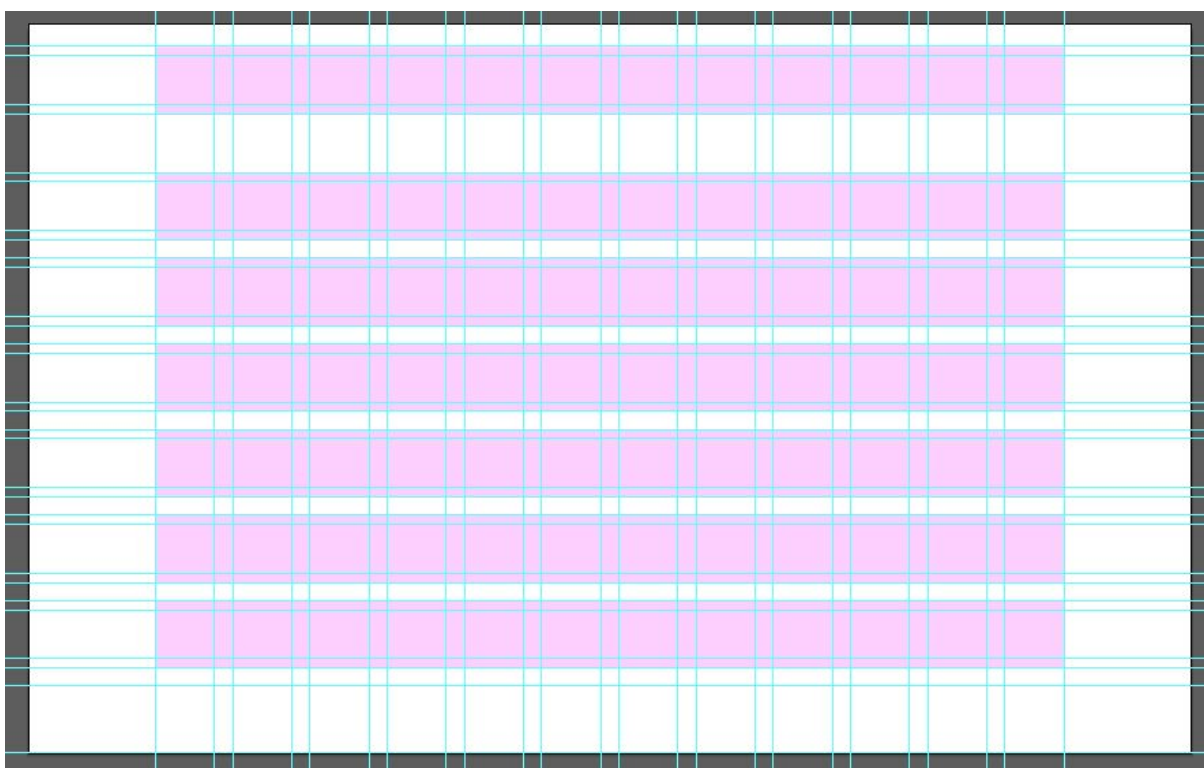
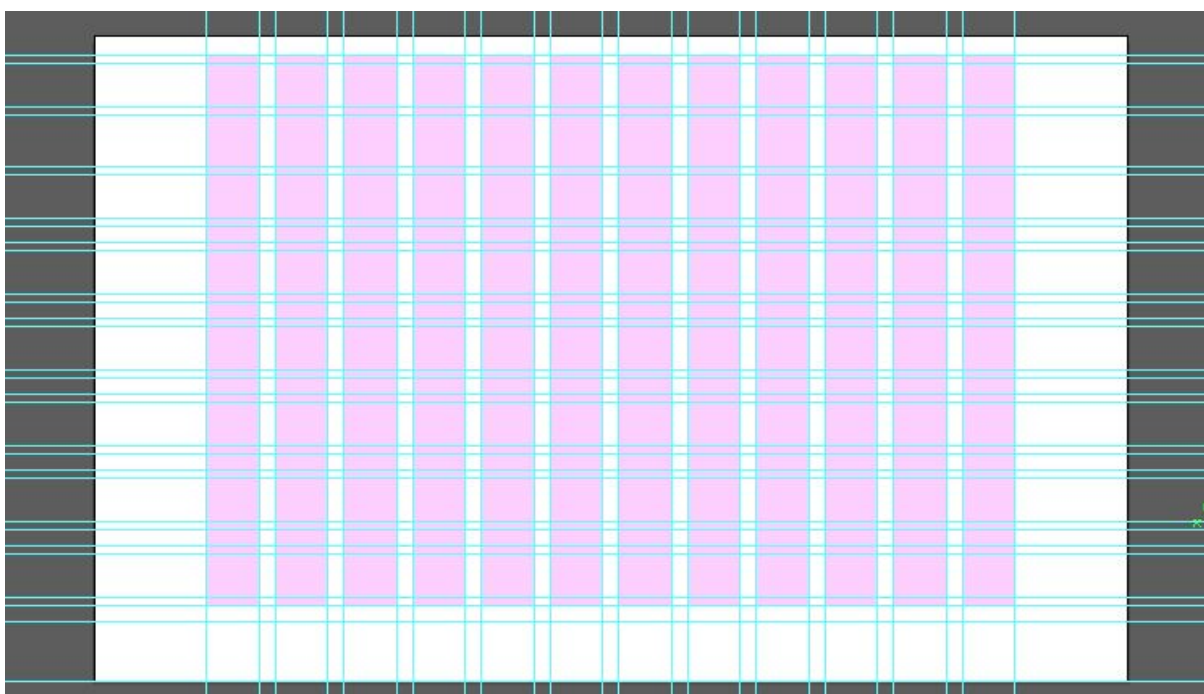
Duas características também foram essenciais para que o símbolo transmitisse o espírito da festa. Formas arredondadas são priorizadas para que a marca demonstre descontração e cores alegres para lembrar as bandeirinhas que decoram o festejo.



Processo de idealização e finalização da marca

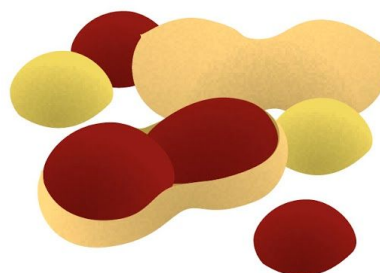
LAYOUT DA PÁGINA

O grid de 12 colunas, comumente utilizado em projetos web, por permitir uma fácil criação de módulos baseados em números pares e ímpares, também foi pensado para esse projeto por remeter aos 12 pratos de festas juninas selecionados no projeto. O grid de base se divide a página em 8 seções, sendo a parte central da página dividida em 6 seções como as categorias escolhidas para os pratos.



ILUSTRAÇÃO

Da mesma forma que a marca, teve-se em vista que as ilustrações tivessem passassem uma sensação lúdica. Escolheu-se o predomínio de formas arredondadas e traços simples.



Para evitar uma aparência monótona, risco plausível quando representando comidas com cores limitadas e ilustração vetorial, foram utilizadas sombras apresentando textura para representar os alimentos de forma mais complexa e por consequência ligeiramente mais verossímil.

TIPOGRAFIA

Para garantir a legibilidade dos elementos do site, escolheu-se trabalhar com a Nunito como fonte principal do projeto.

Nunito

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz8912345

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz12345678

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz12345678

A fonte sem serifa, com boa leitura em telas, e vários pesos, também é ideal para o projeto por possuir formas arredondadas, criando uma harmonia com a marca Sabugo.

PALETA DE CORES

As cores escolhidas utilizadas no projeto foram delimitadas por meio dos conceitos utilizados no processo de criação da marca. Passar a alegria e a descontração presentes na Festa junina por meio das cores empregadas foi fundamental. Também foi preciso escolher as cores certas para que as ilustrações das comidas tivessem parecessem saborosas e não correrem o risco de terem um aspecto artificial.

Dessa forma, foram selecionadas em sua maioria cores quentes, algumas cores frias e neutras para auxiliar no contraste visual e verossimilhança dos pratos, baseadas nas cores gerais das comidas representadas e símbolos típicos das festas juninas, como decoração e vestimenta.



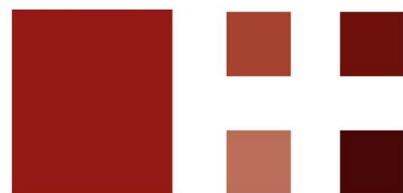
R: 243 G: 224 B: 15



R: 173 G: 197 B: 59



R: 250 G: 178 B: 3

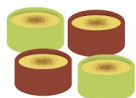


R: 127 G: 32 B: 27

TELAS FINAIS



Pamonha



Curau



Canjica



Pipoca



Paçoca



Pé-de-moleque



Bolo de
mandioca



Tapioca



Arroz doce



Quentão



Maçã do
amor



Pastel



Pipoca

[Introdução](#)

[Milho pipoca](#)

[Receita](#)

Os ingleses descobriram a pipoca através de indígenas da América do Norte que a usavam tanto para alimentação quanto para fazer adereços utilizados por mulheres em rituais. Presume-se que tenham descoberto o petisco ao lançarem restos de milho ao fogo e os grãos estourarem, produzindo a pipoca.





Pamonha

[Introdução](#)[O milho](#)[Receita](#)

A pamonha surgiu a partir de diversas adaptações tanto de portugueses quanto africanos de uma receita indígena, sendo difícil estipular seu momento e seu local de criação. Por isso também existem algumas versões diferentes da receita.



Salgada
rechada



Doce com
leite de coco



Pamonha assada



Pamonha

[Introdução](#)[O milho](#)[Receita](#)

Ingredientes

15 espigas de milho bem granadas
e cerca de 50 palhas
1/3 de xícara (de chá) de óleo
vegetal
1 colher (de chá) de sal
3/4 de xícara (de chá) de açúcar



Preparo

É uma receita trabalhosa e é comum ser feita reunindo famílias e amigos, tente fazer o mesmo. E caso não tenha acesso a milhos com palha, é possível adaptar a receita em sacos plásticos.

Retire todo o cabelinho do milho e as palhas menores.

Em uma panela grande em fogo médio, ferva água, coloque aos poucos as palhas do milho para elas cozinharem por 5 minutos e fiquem ainda mais fáceis de se trabalhar. Escorra, reserve e não jogue a água fora.





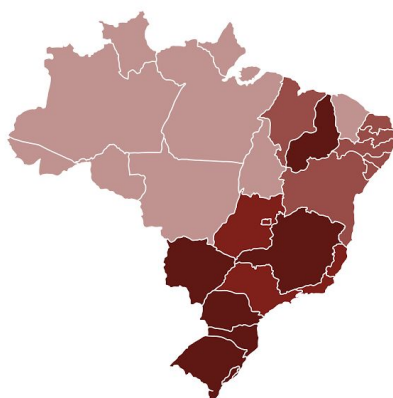
Quentão

[Introdução](#)[Pelo Brasil](#)[Receita](#)

O mês de junho marca a chegada do inverno no Brasil e vem junto de temperaturas mais baixas em boa parte do país. Não é atoa que o quentão se transformou numa das bebidas tradicionais das festas juninas, combinando perfeitamente seus fortes temperos e alta temperatura com as noites frias dos festejos.



Quentão

[Introdução](#)[Pelo Brasil](#)[Receita](#)

Hoje em dia a cultura das festas juninas dos diferentes estados se mistura muito, sendo fácil encontrar ambas as receitas da bebida por quase todas as regiões. Confira o mapa para ver os quentões preferidos de cada estado.

- Quentão de cachaça
- Quentão de vinho
- Ambos
- Sem informação

Tem informação sobre outros estados? Ajude na melhoria do conteúdo do site e responda esse formulário :)



Quentão

[Introdução](#)[Pelo Brasil](#)[Receita](#)

Ingredientes (quentão de vinho)

750 ml de vinho seco (corrija o açúcar caso resolva utilizar vinho suave)

2 xícaras de chá de água

3/4 de xícara de chá açúcar

1 canela em pau

2 cravos-da-índia

1/2 maçã cortada em fatias

Anis estrelado e gengibre opcionais



Preparo

Coloque numa panela o açúcar, a água, a maçã, o cravo e a canela. Ferva por cerca de dois minutos, acrescente o vinho e deixe ferver entre 5 e 10 minutos com a tampa fechada. Sirva quente.



Canjica

[Introdução](#)[Pelo Brasil](#)[Receita](#)

O nome **mungunzá** tem origem na língua Kimbundu, da família de línguas Bantu, originária de Luanda, Catete, Malange e algumas outras regiões da Angola, e significa milho cozido. Estados do nordeste do Brasil normalmente utilizam do nome mungunzá para se referir a esse doce prato junino, mas existem outros nomes para se referir à canjica. Confira no mapa os nomes mais comuns de cada estado

- Canjica
- Mungunzá
- Mingau de milho branco
- Sem informação

Tem informação sobre outros estados? Ajude na melhoria do conteúdo do site e responda esse [formulário](#) :)



Canjica

Introdução

Pelo Brasil

Receita

Ingredientes

1 xícara (de chá) de milho para canjica
500ml de **leite de coco**
1 xícara (de chá) de açúcar
5 unidades de cravo-da-Índia
1 unidade de canela em pau
1/4 de xícara (de chá) de coco ralado seco ou
1/4 de xícara (de chá) de paçoca
1 colher (de sopa) de farinha de trigo ou
amido de milho misturada em 1/4 de xícara
(de chá) de água



Preparo

Coloque o milho em uma vasilha, cubra com o dobro de água e deixe de molho por 12 horas. Escorra, lave e coloque em uma panela de pressão juntamente com 1 litro de água. Deixe cozinhar em fogo médio por 30 minutos depois que pegar pressão e desligue. Caso ainda não esteja macio, deixe cozinhar por mais tempo.

Adicione o leite de coco, o açúcar, os cravos-da-Índia, a canela, o coco ralado seco ou a paçoca e deixe ferver. Quando estiver fervendo, adicione a farinha (ou amido de milho) misturada com a água, misture e deixe engrossar.

Sirva quente ou gelado, com canela em pó, paçoca ou coco ralado salpicados em cima.



Curau

Introdução

Pelo Brasil

Receita

Ingredientes

12 espigas de milho verde
3 copos de leite ou **leite de coco**
1 colher de óleo de côco ou manteiga
Açúcar ou rapadura a gosto
Canela em pó para polvilhar

Preparo

Com uma faca retire os grãos do sabugo e os coloque em um liquidificador junto com o leite. Bata até formar um suco uniforme. Você também pode ralar as espigas, como na receita da pamonha) e misturar com o leite.

Coe a mistura em uma peneira ou pano de algodão. O bagaço que sobrar pode ser usado em receitas de bolo.



CONCLUSÃO

Ao meteticulosamente analisar, repara-se que a comida trás a tona aspectos muito mais profundos, enraizados e culturais do que meramente um alimento em um prato. O alimento base de uma sociedade versa bastante sobre os seus hábitos e história.

As revoluções industriais e tecnológicas gradativamente afastaram os seres humanos do contato com os alimentos e suas origens, formando cada vez mais uma população alheia as consequências dos hábitos alimentares do terceiro milênio. A globalização também traz esquecimento das tradições gerando a normalização do fast food e comidas congeladas em detrimento de uma refeição clássica.

O resgate ao tradicional, a valorização da cultura e identidade gastronômica brasileira vêm como alternativa a esses problemas, motivando pessoas a compreender o ato de comer não só como um ato instintivo natural básico, nem como um prazer da vida, mas como uma ação que afeta toda a sociedade.

Foram descobertas várias informações acerca da culinária no Brasil, a imensa variedade de ingredientes aqui disponíveis e a inventividade e complexa história da gastronomia brasileira. Muitas culturas contribuíram para o que se conhece hoje como culinária brasileira.

Escolher a melhor maneira de mostrar e homenagear essa cultura foi o maior desafio do projeto. Foi preciso encontrar as fontes certas, selecionar quais seriam as informações mais relevantes à proposta inicial, além de encontrar a melhor solução gráfica para representar isso.

A pesquisa para esse trabalho permitiu uma nova perspectiva sobre a comida e a sua relação com a humanidade, seja no âmbito mais geral da sociedade atual, ou no âmbito mais pessoal. A comida se mostra como um instrumento para nutrir, comunicar e identificar-se, educar e cuidar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, Talita Prado. Antropologia e gastronomia: A identidade de ser brasileiro a partir da alimentação.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

CONSEA, 2004. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: Textos de Referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: 2004.

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. 11ª Edição. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac, 2008.

POLLAN, Michael. Em defesa da comida. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.